



LA CANELA, clavo, pimienta y chile ancho despiden sus aromas en uno de los locales.



LOS CLIENTES se mueven entre los más de 100 puestos para surtir la despensa.

Animan colores y aromas al Garmendia

Mañana, a partir de las 7:00 horas, se desarrollarán una serie de actividades para celebrar el 31 aniversario de creación de la Unión de Comerciantes Locatarios



Voces de locatarias

ALBERTINA CALIXTO CORRALES, UNA VIDA EN EL MERCADO

Azucena Manjarrez

Está impregnado de olores, colores y sabores, aunque todavía no amanece en el Mercado Gustavo Garmendia.

Empleados bajan de los camiones cajas de frutas y verduras frescas, lo que se convierte en el "plus" en la competencia con los modernos supermercados que abundan.

Otros cargan reses, quesos, pescados o pollos que más tarde serán platillos en restaurantes y hogares.

No falta mucho para que todo quede listo, sus puertas se abran al público y la algarabía se sienta en esta antigua construcción, cuya primera piedra se colocó en 1910, en plena efervescencia revolucionaria.

Las pilas de tomates, rábanos, cebollas, limones, manzanas, uvas, duraznos y naranjas que buscan conquistar el sentido de la vista, tomarán forma. Habrá quienes se encomienden a un santo o deidad específica para tener buenas ventas.

¡Pásele marchante!, ¡lléguele señor, aquí todo está fresco y limpio!, entrenan sus gargantas los vendedores, que mañana celebrarán el 31 aniversario de formar la Unión de Locatarios del Mercado Garmendia.

Desde sus puestos propiciarán un ambiente de compra y venta que tiene su clímax a las 8:00 horas, al mediodía y en la tarde.

Los primeros clientes son atendidos. La vida inició ya, todavía un poco oscuro y con el fresco que empieza a sentirse a las 5:00 horas se recibe a los compradores.

Algunos son nuevos, los consentidos no fallan. Hay de todo, los regateadores y los que ni el precio preguntan.

El Mercado Gustavo Garmendia se convierte en un lugar de coincidencias y encuentros. El ama de casa, la profesionista, la muchacha guapa, el joven mandilón, el estudiante, el policía, los que tenían años sin verse, aquí todos se han encontrado por casualidad.

El antiguo edificio diseñado por Luis F. Molina, conocido como el Arquitecto de la Ciudad, para festejar el primer centenario de la Independencia, cobija a todos.

Predomina un ambiente lleno de color, aromas, sabores y buen humor. Una tradición que a pesar de la modernidad se niega a morir y que con nuevas generaciones de vendedores y clientes perdurará. En el lugar se vive toda la alegría de los mercados de tradición.

El sitio fue bautizado con el nombre del Coronel constitucionalista Gustavo Garmendia, fallecido durante la toma revolucionaria de Culiacán, en junio de 1913.

Desde Catedral, el El Santuario o cualquier punto cardinal, puede verse la edificación que se yergue imponente.

Es característica su arquitectura monumental del Porfiriato,



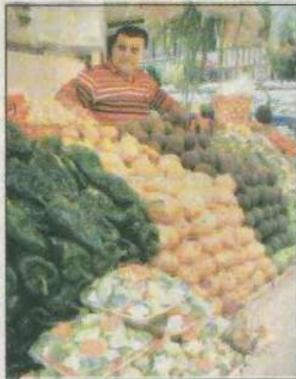
EL INMUEBLE, cuya primera piedra fue colocada en 1910, será escenario del programa de festejos.

de influencia europea del Siglo 19, con muros en ladrillo, planta rectangular, majestuosas columnas en los pórticos del inmueble, nave central reforzada por una estructura de arcos en acero que dan soporte al techo de lámina galvanizada y en tres niveles.

Los remates de muros, cornisas, dinteles y capiteles de las columnas, son de notable belleza, que se complementa con los vitrales en los extremos de la nave de la construcción.

En su fachada norte se instaló desde 1946 un reloj monumental que fue adquirido por los locatarios, que tras su restauración fue habilitado para que al dar las 6:00, 12:00 y 18:00 horas, entone Culiacán, la canción que Enrique Sánchez Alonso El Negrumo le compusiera a la capital del estado.

Los clientes se mueven entre los más de 100 puestos para surtir la despensa; pocos saben que en



LAS PILAS de tomates, rábanos, cebollas, limones, manzanas, uvas, duraznos, naranjas, conquistan el sentido de la vista.

1995, el Instituto Nacional de Bellas Artes incluyó en su catálogo al Mercado Gustavo Garmendia como un Monumento Artístico.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Las actividades que a continuación se presentan, se ofrecerán mañana de manera gratuita en el exterior del Mercado Garmendia por la Miguel Hidalgo.

- 7:00 horas.- Mañanitas con banda.
- 8:00 horas.- Desayuno especial en El Pipirín.
- 10:00 horas.- Inauguración de los festejos a cargo del Presidente Municipal, con la participación del Trío Azteca.
- 11:00 horas.- Presentación de la Danza del venado, a cargo de Leonardo Yáñez, payasos, y el espectáculo Papalote azul.
- 13:00 horas.- Presentación del Ballet Folclórico Culiacán, bajo la dirección de Gabriel Uriarte.

Entre el barullo del mercado, el ipásele, pásele!, Albertina Calixto Corrales crió ahí a sus nueve hijos. La locataria que estuvo detrás del mostrador de su puesto de jabones, desde 1948 y que por motivos de salud ha dejado, dice que ahí se desarrolló a pleno su vida.

Las madrugadas, muchedumbre, ventas, son ahora parte de su historia, de un relato que nació y creció dentro del edificio.

A sus 79 años recuerda fiel lo que ahora ya no está. Los puestos circundantes en donde se ofrecía leche bronca y pan, la mercancía que se ofertaba en arpillas, los camiones, burros o caballos que llegaban de manera semanal a surtir de mercancía.

Lo recuerda bien, no pierde detalle, y aunque tiene tres años sin regresar al puesto que hoy ocupan sus hijos, considera que ahí pudo hacer amigos, tener una familia y ser una persona feliz.

"Es muy bonito que después de tantos años, mucha gente pregunta a mis hijos por mí, por eso se dice que cada quien recibe lo que cosecha", argumenta.

"Todos mis hijos crecieron aquí, qué puedo sentir, pues mucho cariño al mercado y no tengo más que agradecerle a la vida que me he permitido estar aquí, tener 26 nietos y 24 bisnietos".

Al principio que se retiró del mercado, sí extrañaba esta vida, pero ya cuando las fuerzas le faltan, es otra cosa, considera.



MATILDE SALAZAR, PARA LA BUENA SUERTE

Con ocho años al frente de un puesto de quesos, Matilde Salazar se encomienda a la Virgen de la Caridad del Cobre para las buenas ventas.

Mucha gente la reconoce por la imagen de la deidad cubana, a quien semanalmente le ofrenda frutas diversas, una copita de vino y un poco de su perfume.

"Me ha funcionado bien, tengo mucha clientela, lo que vendo les gusta y vuelven. También se debe a la calidad del producto que ofrezco", señala.

"Tener fe a esta Virgen me ayuda mucho, desde que me la regalaron y me dijeron que era para bien, la tengo aquí con mucho respeto".